

パンプリン

26×17cm、深さ 4cm のグラタン皿 1 枚分

(材料)

- 食パン(8 枚切り) 4 枚
- ラムレーズン 30g
- くるみ 20g
- スライスアーモンド 20g
- 粉砂糖 適量



プリン種

- 牛乳 500ml
- 生クリーム (乳脂肪分 42%) . . 10ml
- バニラのさや 1 本
- 全卵 3 個 (150g)
- 卵黄 2 個 (40g)
- グラニュー糖 100g

キャラメルソース

- グラニュー糖 150g
- 水 40g

ホイップクリーム

- 生クリーム (乳脂肪分 42%) . . 150g

(作り方)

<準備>

- ①食パンは適当な大きさに切って、粉砂糖を全体を薄く覆うようにふりかける。オーブンペーパーを敷いたオーブンプレートに並べ、180℃のオーブンで薄く色づくまで 10~15 分焼く。



- ②くるみはオーブンプレートに広げ、180℃に温めたオーブンで薄く色づくまで焼く。半分に切る。

Act OnTV

<プリン種を作る>

- ③バニラのさやを裂き、種をこそげる。牛乳、生クリームを鍋に入れ、バニラのさやと種を加え、温める。
- ④全卵と卵黄をボールに入れ、グラニュー糖を加え混ぜる。



- ⑤温めた牛乳+生クリーム+バニラを②の卵+グラニュー糖に加え混ぜ、漉す。



<パンプリン>

- ⑥②のパンをグラタン皿に並べる。
- ⑦パンを並べた上から⑤のプリン種を器の8分目まで流す。



- ⑧ラムレーズン、ローストして刻んだくるみ、スライスアーモンドをちらす。



- ⑨160℃に温めたオーブンで 25～30 分焼く。
- ⑩粗熱がとれたら粉砂糖をふる。皿に取り分け、キャラメルソースをかけ、ホイップクリームを添える。ほんのり温かいうちに食べるとおいしい。

※残ったプリン種でカスタードプリンができる：プリン種を小さいココットに入れ、ペーパータオルを敷いたバットに並べ、湯を張り、180℃に温めたオーブンで約 20 分湯煎焼きする。冷めたら冷蔵庫で冷やし、カスタードソースをかけて食べる。

Act OnTV

<キャラメルソース>

- ①鍋にグラニュー糖を入れ、火にかけて溶かす。
- ②混ぜながら煮詰め、キャラメル色になり、泡が吹いてきたら火を止める。
- ③ぬるま湯を少しずつ加えてのばす。
- ④容器に移して冷ます。

<ホイップクリーム（無糖）>

- ①生クリームをふんわりするまで泡立てる。
- ※ホイップクリームにキャラメルソースを加えて風味をつけてもおいしい。

